EXTRA
LIEVITO VANIGLIATO

Pane degli Angeli

Alcune ricette

EXTRA LIEVITO VANIGLIATO
PANE DEGLI ANGELI
Creazione E. Riccardi

Questo preparato scientificamente dosato dà perfetti risultati nell'impiego di qualsiasi tipo di farina e fecola per la confezione della pasticceria in genere (torte, ciambelle frittelle, biscotteria, focacce, ecc.) col vantaggio di dare ai dolci un delicato profumo e squisito sapore, garantendo la perfetta lievitazione.

PRODOTTO CHIMICO INORGANICO
Da non confondersi coi vari prodotti similari.

S. I. L. P. A. - GENOVA
Società Industriale Lav.ne Preparati Alimentari

SILPA
GENOVA

GENTILE LETTRICE,

mi permetto darLe alcuni chiarimenti per ottenere il migliore risultato dall'uso del preparato « PANE DEGLI ANGELI » di mia creazione.

Questo preparato non contiene carbonati ammoniaci, è completamente innocuo, ed ha il vantaggio di rendere i dolci facilmente digeribili.

Come constaterà personalmente, il preparato « PANE DEGLI ANGELI » oltre a sviluppare la massima potenza di lievitazione, non solo non lascia la minima traccia di quel gusto amarognolo di bicarbonato che avrà riscontrato con altri lieviti, ma dà al dolce un delicato profumo e squisito sapore aromatico di vaniglia.

Questo preparato, se tenuto in luogo asciutto, si conserva inalterato per molto tempo. Ha inoltre la particolare caratteristica di essere istantaneo: infatti devesi incorporare per ultimo, in modo da diffonderlo uniformemente nell'impasto che verrà messo immediatamente nel forno già caldo. L'apertura del forno, prima che il dolce abbia raggiunto un certo grado di cottura, ne ostacola la lievitazione.

Una bustina di preparato può servire per la lievitazione di gr. 400-500 di qualsiasi tipo di farina. Avendo la confezione in barattolino userà due cucchiaini da caffè colmi per la suddetta dose di farina.

La ringrazio per la cortese attenzione e Le porgo rispettosi ossequi.

ETTORE RICCARDI

FOCACCIA SUPERBA

300 gr. di farina fiore - 100 gr. di burro - 100 gr. di zucchero - 50 gr. di uva sultanina - 50 gr. di cedro e arancio canditi - 3 uova.

Lavorate bene fino ad ottenere una pasta morbida, la farina, il burro liquefatto, i 2 rossi d'uovo ed 1 uovo intero, lo zucchero sciolto in mezzo bicchiere d'acqua tiepida, la buccia grattugiata di un limone o arancio. Aggiungete poi l'uva sultanina, il cedro ed arancio canditi in pezzettini ed in ultimo il contenuto di una bustina **PANE DEGLI ANGELI.** Mettete l'impasto in un tegame imburrato e cuocete a forno moderato per 40 minuti circa.

PANE degli ANGELI

Dose: gr. 100 di burro - gr. 200 di zucchero - gr. 250 di fecola di patate olandese - 3 uova.

Lavorazione: mescolare bene il burro e lo zucchero, aggiungere le uova intere e mescolare per 5 minuti. Aggiungere lentamente la fecola e per ultimo il nostro preparato, lavorare bene e cuocere a forno moderato avendo cura di non aprirlo prima che siano trascorsi 30 minuti per non ostacolare la lievitazione. Consigliamo di cuocere il dolce in teglia con bordi alti. Desiderando il dolce meno friabile aggiungere 1 cucchiaio di farina. La fecola può essere sostituita con gr. 350 di farina di frumento, poichè il ns. preparato lievita qualsiasi farina.

BISCOTTI BEBE'

400 gr. di farina fiore - 50 gr. di zucchero in polvere - 50 gr. di burro - 1 rosso d'uovo.

Lavorate bene, aggiungendo poca acqua (dovendo ottenere un impasto piuttosto duro) la farina, lo zucchero in polvere, il burro, un pizzico di sale, il rosso d'uovo ed il contenuto

di una bustina di vanillina. In ultimo, dopo la lavorazione, incorporate il contenuto di una bustina di preparato **PANE DEGLI ANGELI.** Spianate l'impasto col mattarello riducendolo di basso spessore e tagliatelo in forme di vostro gradimento. Cuocete a forno caldo per 15 minuti circa.

TORTA CAMPAGNOLA

300 gr. di farina - 150 gr. di zucchero - 2 uova - 1 tazzina da caffè d'olio d'oliva.

Lavorate in una terrina i tuorli d'uovo con lo zucchero, aggiungete l'olio, il succo di mezzo limone ed a poco a poco la farina, alternata con 3-4 tazzine di latte, in modo da ottenere un soffice impasto. Sempre mescolando, unite la buccia grattugiata del limone, i bianchi d'uovo montati a neve e volendo 100 gr. di uva sultanina; in ultimo il contenuto di una bustina del preparato **PANE DEGLI ANGELI.** Versate il tutto in una tortiera imburrata e mettete in forno moderato per circa mezz'ora. Prima di servirla cospargetela di zucchero vanigliato «Dominante».

TORTA DI MELE

200 gr. di farina - 100 gr. di zucchero - 75 gr. di burro - 1 uovo - 1/2 Kg. circa di mele - 1/2 bicchiere di latte.

Lavorate per circa 10 minuti il burro e lo zucchero, aggiungete il tuorlo d'uovo, la farina, il latte (mezzo bicchiere circa), la buccia grattugiata di un limone, il bianco d'uovo montato a neve ed in ultimo il contenuto di una bustina di preparato **PANE DEGLI ANGELI.** Versate l'impasto in una tortiera imburrata. Prendete le mele che avrete preparate prima sbucciate tagliate in 6 parti a forma di spicchi e coprite l'impasto disponendo le fettine una vicina all'altra in rotondo a forma di chiocciola. Cospargete sopra un po' di zucchero e mettete in forno moderato per circa tre quarti d'ora.

MARMOR DOLCE

150 gr. di burro - 200 gr. di zucchero - 200 gr. di farina - 100 gr. di cacao - 3 uova.

Sbattete a crema il burro, lo zucchero e le tre uova intere che verserete una alla volta con un po' d'intervallo. Aggiungete lentamente gr. 200 di farina, la buccia grattugiata di un limone e mescolate bene per cinque minuti. Per ultimo incorporate il contenuto di una bustina di preparato **PANE DEGLI ANGELI.** Dividete l'impasto in due parti ed in una aggiungete gr. 100 di cacao sciolto in poco latte dovendo rimanere molto denso. Mettete alternando un cucchiaio dell'impasto bianco ed uno dell'impasto con il cacao in una forma preferibilmente rettangolare spalmata precedentemente con burro e spolverizzata con farina. Cuocete a forno moderato per circa un'ora. Togliete il « Marmor » dallo stampo e lasciatelo freddare su una gratella da pasticceria.

All'occorrenza riducete le proporzioni.

TORTA ALL'ARANCIO

500 gr. di farina - 170 gr. di zucchero in polvere - 100 gr. di burro - 1/2 bicchiere di latte - 1 bicchierino di liquore all'arancio.

Impastate il tutto aggiungendo la buccia grattugiata di un arancio ed il contenuto di una busta di preparato **PANE DEGLI ANGELI.** Versate il composto in un tegame unto di burro e fate cuocere per mezz'ora a forno piuttosto vivace. Lasciate raffreddare la torta e tagliatela orizzontalmente; bagnate con marsala una parte, spalmatela con crema e riunite le due metà. Spolverizzatela con zucchero vanigliato « Dominante ».

PASTICCINI CON MARMELLATA

250 gr. di farina - 125 gr. di zucchero - 100 gr. di burro - 1 uovo (tenere da parte un po' di bianco) - 1/2 bicchiere di latte - 1 tazzina di marmellata - 1 pugno di nocciole o mandorle.

Mescolate in un recipiente la farina, lo zucchero, il burro, il tuorlo con un po' di albume, il mezzo bicchiere di latte e la buccia grattugiata di un limone, fino ad ottenere una pasta ben amalgamata. Al tutto unite il contenuto di una busta di preparato **PANE DEGLI ANGELI.** Formate quindi delle pallottole della grandezza di un piccolo mandarino che s'intingono nel bianco d'uovo tenuto a parte e leggermente battuto; quindi si ricoprono di briciole di mandorle o nocciole tritate. Dopo aver praticato un foro nel centro di ogni pallina s'infornano a temperatura moderata. A cottura avvenuta si colmerà il foro praticato in precedenza con marmellata di frutta a piacimento.

TORTA AFRICANA

200 gr. di farina - 200 gr. di zucchero - 100 gr. di cacao - 1/4 di latte.

Mescolate bene tutti gli ingredienti aggiungendo la buccia raschiata di due arance, un pizzico di cannella ed il contenuto di una bustina di preparato **PANE DEGLI ANGELI.** Mettete il tutto in un tegame imburrato e cuocete a forno moderato per mezz'ora. Indi spolverizzate la torta con zucchero vanigliato e ponete sopra delle ciliege candite. Nel contenuto si possono mettere dei pezzettini di arancio o di frutti canditi.

DOLCE «DELIZIA»

gr. 350 di farina - gr. 200 di zucchero - gr. 80 di burro - 4 uova - 1 bicchierino di rhum.

Mettete in una terrina il burro e lavoratelo con lo zucchero; unite quindi i 4 rossi d'uovo, il rhum, la buccia grattugiata di un limone, la farina e per ultimo il contenuto di una bustina di **PANE DEGLI ANGELI** e gli albumi montati a neve. Versate l'impasto in una teglia leggermente imburrata e poi infarinata e fatelo cuocere per mezz'ora a forno moderato. Quando il dolce sarà ben freddo e preferibilmente il giorno dopo, tagliatelo a fette e disponetele allineate in una teglia o stampo liscio che avrete foderato con carta oleata. Queste fette le dovrete disporre in modo da formare le pareti di una scatola. Così disposte, bagnatele abbondantemente con marsala o rhum e riempite il vuoto col seguente composto:

gr. 300 di burro - 8 cucchiai di zucchero - 6 rossi d'uovo - 2 cucchiai di rhum - gr. 100 di cioccolato in polvere - 1/4 di litro di latte.

Sbattete il burro per circa mezz'ora, unitevi due cucchiai di zucchero. A parte sbattete i 6 rossi d'uovo con gli altri 6 cucchiai di zucchero che aggiungerete al burro a cucchiaiate, sempre lavorando. Fate sciogliere il cioccolato nel quarto di latte e fatelo cuocere per circa 10 minuti; quand'è freddo, unitelo, un po' per volta, al composto ed aggiungetevi il rhum. Versate la crema così ottenuta nello stampo foderato di fette di torta e ricoprite con altre fette. Ponete in ghiaccio. Dopo qualche ora toglietelo dalla forma, spalmate sul dolce un po' dello stesso ripieno, che avrete tenuto in disparte, e cospargetelo di mandorle tagliuzzate.

TORTA CON FRUTTA FRESCA

MOLTO ECONOMICA

400 gr. di farina - 120 di zucchero - 50 gr. di burro - 1 uovo 1/2 bicchiere abbondante di latte.

Fate la fontana con la farina, versatevi i suddetti ingredienti, la buccia grattugiata di un limone ed il contenuto di una bustina **PANE DEGLI ANGELI.** Spianate l'impasto col rullo all'altezza di mezzo centimetro e disponetelo sul fondo e sulle pareti di una tortiera unta di burro. Riempite il vuoto con frutta fresca sbucciata ed affettata (mele, pere, pesche, albicocche, uva, ecc.) e con la pasta rimasta fate delle striscie che collocherete sopra la frutta formando una griglia. Fate cuocere per circa 45 minuti a forno piuttosto dolce.

CIAMBELLINE

400 gr. di farina - 1 uovo - gr. 80 di burro o strutto - gr. 150 di zucchero - 1/2 bicchiere abbondante di latte - la buccia grattugiata di un limone.

Disponete la farina a fontana, unitevi gli ingredienti e per ultimo il contenuto di una bustina di **PANE DEGLI ANGELI** oppure due cucchiaini da caffè colmi, se avete la confezione in barattolino. Quando la pasta è un po' lavorata, foggiate delle ciambelline che, volendo, potrete indorare, prima di metterle al forno, con uovo e cospargerle di mandorle tritate o pignoli. Cuocete su di una latta.

FRITTELLE

400 gr. di farina - 150 gr. di zucchero - 50 gr. di burro od olio - 1 uovo - 1/6 di litro di latte (12 cucchiai) - un pizzico di sale - la buccia grattugiata di un limone.

Ammollite il burro in una scodella con un cucchiaio; aggiungete lo zucchero e l'uovo ben sbattuto. Aggiungete quindi il latte, la farina, il sale, la buccia grattugiata di un limone ed il contenuto di una bustina di **PANE DEGLI ANGELI.** Spianate l'impasto all'altezza di circa mezzo centimetro, sopra una tavola cosparsa di farina e tagliate i pezzi con un tagliapasta con un buco nel mezzo. Friggetele in una padella con molto strutto caldo, voltandole da entrambe le parti fino a che non avranno acquistato un bel colore marron. Tolte le frittelle dalla padella, mettetele sopra una carta doppia e cospargetele con zucchero vanigliato « Dominante ». Volendo potete aggiungere due pugni di uva appassita.

PAMPULIE

400 gr. di farina - 150 gr. di zucchero - 2 rossi d'uovo - 20 gr. di burro - 20 gr. di strutto - 1 bicchierino di rhum o anice - la scorza grattugiata di un limone.

Fatta la fontana con la farina e posti in mezzo i vari ingredienti fra cui una bustina di **PANE DEGLI ANGELI,** impastate ogni cosa con del vino bianco, tanto da ottenere una pasta di media durezza da spianarsi con rullo all'altezza di mezzo centimetro. Con il tagliapasta incidete delle striscie lunghe 15 centimetri e larghe 3 con cui potete foggiare dei nodi o delle treccine che friggerete in abbondante olio o strutto caldo. Lasciatele raffreddare e cospargetele di zucchero vanigliato « Dominante ».

TORTA DOLOMITI

Lavorare molto bene 3 tuorli con 150 gr. di zucchero. Si aggiunge lentamente 50 gr. di fecola, indi 150 gr. di mandorle sbucciate e macinate, il sugo di un arancio ed un po' di buccia grattugiata ed in ultimo le 3 chiare sbattute a neve e mezza bustina di **PANE DEGLI ANGELI.** Si versa l'impasto in un tegame già unto ed infarinato e si passa immediatamente al forno con calore moderato.

TORTA FRANGIPANE

Si lavora 4 rossi d'uovo con 120 gr. di zucchero al velo, indi si aggiunge 100 gr. di fecola e 20 gr. di farina fiore, lavorando il tutto molto bene. Si scioglie a parte 80 gr. di burro e si versa nel composto, si aggiunge le 4 chiare sbattute a neve e mezza bustina di **PANE DEGLI ANGELI.** Si versa l'impasto in un tegame piccolo già unto ed impolverato di farina e si cucina a calore moderato.

TORTA LUISA

Si lavora 100 gr. di burro e 100 di zucchero e quando è ben montato si aggiungono una per volta 2 uova intere, sbattendo molto bene. Si mescola lentamente 180 grammi di farina fiore e mezza bustina di **PANE DEGLI ANGELI** e quando è tutto ben amalgamato si versa in un tegame unto e spolverato di farina che si mette al forno per 40 minuti a calore moderato. Volendo si può farcire con qualsiasi crema.

TORTA SQUISITA DI NOCCIOLE

400 gr. di nocciole sgusciate, tostate e macinate - gr. 200 di fecola - gr. 100 di farina - 3 uova - gr. 100 di burro - gr. 150 di zucchero - 250 gr. di panna montata - 1 bustina di extra lievito vanigliato « PANE DEGLI ANGELI ».

Si lavora il burro con lo zucchero per pochi minuti, vi si aggiungono le uova, la farina, la fecola, metà delle nocciole e circa 1 bicchiere di latte. Si fa cuocere in tortiera unta di burro e spolverata di farina per circa 25 minuti. Quand'è fredda si taglia orizzontalmente e si farcisce e si copre con la panna e la rimanenza delle nocciole.

PANETTONE AMBROSIANO

gr. 400 di farina - gr. 150 di burro - gr. 150 di zucchero - gr. 5 di sale fino - 1 uovo intero - 4 tuorli - gr. 100 di uva sultanina ben lavata ed asciugata - gr. 50 di canditi tagliati a pezzetti.

Incorporare alla farina il sale, il burro liquefatto e freddo e lo zucchero fatto sciogliere in un bicchiere d'acqua tiepida, lavorando l'impasto per dieci minuti. Aggiungere i 4 tuorli e l'uovo intero, impastando per alcuni minuti finchè la pasta risulterà un po' soda. Si aggiunga l'uvetta, i canditi ed il contenuto di una bustina di **PANE DEGLI ANGELI**; manipolando ancora per ben amalgamare il tutto. Formare il panettone praticando alla superficie un taglio largo a croce e poco profondo. Quando il forno sarà ben caldo, metterlo a cuocere sopra una latta unta di burro, lasciandovelo per circa 40 minuti.

PLUM-CAKE

Mescolare gr. 300 di zucchero con gr. 200 di burro liquefatto freddo e sbattendo bene aggiungere una per volta 5 uova intere. Unire al composto gr. 300 di farina, gr. 100 di scorza d'arancio candita e tagliata a pezzetti, una buccia di limone grattugiata ed un bicchierino di buon rhum, lavorando bene. Ad impasto quasi ultimato aggiungere il contenuto di una bustina di extra lievito vanigliato **PANE DEGLI ANGELI**; manipolando ancora per qualche minuto, quindi versare in uno stampo alto rivestito di carta bianca robusta unta di burro e cuocere a forno moderato.

SAVOIARDI

Sbattere per 20 minuti 4 tuorli d'uova e gr. 200 di zucchero, aggiungendo le 4 chiare sbattute a parte: unite gradatamente 200 gr. di farina ed 1 bicchiere di latte formando un impasto non troppo sodo. All'ultimo mettete il contenuto di una bustina di **PANE DEGLI ANGELI** e poi versate in una specie d'imbuto fatto con robusta carta e comprimendo ne farete uscire tanti bastoncini lunghi 10 cm. circa che lascerete cadere sopra una lamiera unta leggermente di burro. Spolverizzateli di zucchero cuocendo a forno moderato.

MONTAGNOLE ALPINE

Si lavora bene 140 gr. di burro con 4 cucchiai da tavolo colmi di zucchero. Si aggiunge 1 uovo intero ed 1 tuorlo, poi 280 gr. di farina fiore, 80 gr. di uva sultanina e per ultimo s'incorpora il contenuto di una bustina di **PANE DEGLI ANGELI.** Dopo aver ben lavorato il composto, si formano tante pallottole grosse come una piccola noce, che si distendono sulla lamiera da forno. Si fanno cuocere a forno ben caldo finchè hanno preso un bel colore oro. Con questa dose ne otterrete 60/65 montagnole.

TORTA DI MANDORLE A DUE COLORI

150 gr. di mandorle - 180 gr. di farina - 180 gr. di fecola - 50 gr. di cacao - 250 gr. di zucchero - 3 uova - 1 bicchiere di latte - 30 gr. di burro - la buccia grattugiata di un limone - 1 bustina di « PANE DEGLI ANGELI ».

Si lavorano i 3 tuorli ed il burro con 150 gr. di zucchero, si aggiunge poi la farina e la fecola, il latte, e le mandorle sbucciate e pestate nel mortaio con 50 gr. di zucchero. Quindi si aggiungono le chiare sbattute a neve, la buccia grattugiata del limone ed il lievito. Si divide il composto ed in una parte si unisce il rimanente zucchero ed il cacao sciolto in poco latte. Si versa l'impasto, alternando a cucchiaiate i due colori in una tortiera unta di burro e spolverata di farina. Si fa cuocere mezz'ora a forno moderato.

TORTA FARCITA

400 gr. di farina - 50 gr. di burro - 200 gr. di zucchero - 3 uova - 4 cucchiai di latte o vino bianco.

Lavorate il burro e lo zucchero, aggiungetevi i 3 rossi d'uova ed il latte, unite poi la farina ed i bianchi montati a neve e per ultimo una bustina di **PANE DEGLI ANGELI** o due cucchiaini da caffè colmi avendo la confezione in barattolino. Fate cuocere circa trenta minuti a fuoco moderato. Dopo averla lasciata riposare diverse ore tagliatela orizzontalmente in tre parti, che spruzzerete con liquore a piacere (si consiglia alkermes o rhum, oppure marsala, vino bianco, cognac) quindi spalmate i dischi così ottenuti con il nostro budino «Superba» oppure con la crema pasticcera semplice od al cioccolato. Desiderandolo potete ricoprire il dolce con zabaione o panna montata.

CREMA PASTICCERA SEMPLICE

65 gr. di farina - 90 gr. di zucchero - 3 rossi d'uovo - 1/2 litro di latte.

Sbattete le uova con lo zucchero, aggiungete la farina e lentamente versate il latte che prima avrete fatto riscaldare. Mettete al fuoco e fate bollire, sempre mescolando, per 4 minuti. Si può aromatizzare con vaniglia o con buccia di limone.

CREMA PASTICCERA ALLO ZABAIONE

Alla suddetta crema unite un bicchierino di marsala.

CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO

Fatta la crema pasticcera unitevi due cucchiaiate di cioccolato in polvere sciolto prima in un po' di latte bollente.

CREMA PASTICCERA AL CAFFE'

Fatta la crema pasticcera semplice aggiungetevi una mezza tazzina di caffè concentrato di ottima qualità.

INVOLTINI

200 gr. di farina - 100 gr. di fecola - 100 gr. di burro - 150 gr. di zucchero - 1 uovo.

Lavorate per 5 minuti i suddetti ingredienti ai quali aggiungete mezza bustina di lievito **PANE DEGLI ANGELI.** Ottenete così una pasta frolla che spianate col rullo all'altezza di mezzo centimetro. Tagliate quindi con il tagliapasta dei triangoli di 12 cm. circa di lato, ponete nel centro un po' di marmellata, preferibilmente d'albicocca, ripiegate la pasta su se stessa in modo che le tre punte coincidano e ponete in forno moderato per circa 20 minuti. Potete anche tagliare la pasta a forma di circolo che poi ripiegherete a metà.

FUNGHETTI

500 gr. di farina - 150 gr. di zucchero - 100 gr. di burro - 1 uovo intero - 1 cucchiaio abbondante di cacao.

Fate un impasto omogeneo con la farina, lo zucchero, il burro, l'uovo intero, la buccia grattugiata di un limone ed in ultimo incorporate il contenuto di una bustina di preparato **PANE DEGLI ANGELI.** Dividete la pasta in due parti uguali ed in una aggiungete un cucchiaio abbondante di cacao in modo che diventi scura ed uno di zucchero. Con questa pasta scura fate delle palline e con la pasta bianca dei bastoncini. Unite ogni pallina con un bastoncino facendo la forma di un fungo; ponete i funghetti in un tegame imburrato e cuocete a forno moderato.

SALAME

50 gr. di zucchero - 50 gr. di cacao - 50 gr. di burro - 200 gr. di biscotti (galettine) - 1 uovo - 1 cucchiaio di marsala - 10 noci o mandorle.

Sbattete il tuorlo con lo zucchero in una terrina; aggiungete il burro e sbattete ancora, indi aggiungete mescolando sempre il cacao dolce e un cucchiaio di marsala, quindi le galettine e le noci in briciole. Se il pastone è troppo duro aggiungete un po' di latte ed in ultimo il bianco d'uovo montato a neve. Ponete il pastone ben pressato nella forma foderata di carta oleata unta di burro. Consigliamo di fare il dolce un giorno prima e di tenerlo al fresco. Prima di servirlo spolverizzatelo con zucchero cristallino.

COBELETTI CON UVETTA

300 gr. di farina - 150 gr. di zucchero - 180 gr. di burro - 200 gr. di uvetta - 2 uova intere.

Mettete la farina sulla madia; versate sopra il burro sciolto, lo zucchero e, sempre mescolando, le uova, il contenuto di una bustina di preparato **PANE DEGLI ANGELI** e l'uvetta. Indi impastate il tutto. Ungete con burro delle formine, riempite a metà e cuocete a forno moderato.

MANDORLATA

200 gr. di fecola - 150 gr. di zucchero - 100 gr. di mandorle dolci - 3 uova - 1/2 bicchiere d'olio d'oliva.

Lavorate bene i 3 tuorli con i 150 gr. di zucchero. A parte montate a neve i tre bianchi e dopo avere unito il tutto, aggiungete i gr. 200 di fecola di patate. Quando la pasta sarà ben lavorata unitevi il mezzo bicchiere d'olio d'oliva ed i gr. 100 di mandorle dolci tritate. In ultimo incorporate il contenuto di una bustina di preparato **PANE DEGLI ANGELI.** Cuocete a forno moderato per 30 minuti circa in tegame imburrato.

CIAMBELLONE

500 gr. di farina fiore - 200 gr. di zucchero - 125 gr. di burro - 2 uova - 1 bicchiere di latte.

Impastate la farina, lo zucchero, il burro, la buccia grattugiata di un limone, le due uova ed un bicchiere di latte. Dopo aver lavorato bene la pasta incorporate il contenuto di una bustina di preparato **PANE DEGLI ANGELI**; deponete il tutto in un tegame unto di burro e mettete in forno moderato per circa 40 minuti. Per ottenere un ciambellone di maggior effetto, potrete prima d'introdurlo nel forno, bagnarlo con bianco d'uovo e cospargerlo di zucchero.

ANICINI

250 gr. di farina - 200 gr. di zucchero - 2 rossi d'uovo - 4 uova intere - 2 bicchierini di liquore all'anice.

Sbattete bene in una terrina lo zucchero, i 2 tuorli, le 4 uova intere. Quando il composto sarà ben frullato, aggiungete lentamente la farina, i 2 bicchierini di anice ed in ultimo il contenuto di una bustina di preparato **PANE DEGLI ANGELI.** Versate la pasta in un tegame imburrato e spolverato di farina; cuocete a forno piuttosto caldo fino a che la pasta avrà un bel colore dorato. Lasciate raffreddare, poi tagliate in fette di circa due centimetri di spessore, rimettetele nel forno e fatele colorire da ambo le parti sui fianchi.

TORTA CON MARMELLATA

350 gr. di farina - 180 gr. di burro - 150 gr. di zucchero - 3 rossi d'uovo - 2 cucchiaiate di latte.

Amalgamate un po' in fretta la farina, il burro, lo zucchero, un pizzico di sale, la scorza grattugiata di mezzo limone od arancio, i rossi d'uovo, 2 cucchiaiate di latte ed in ultimo il contenuto di una bustina di preparato **PANE DEGLI ANGELI.** Disponete la pasta in un tegame precedentemente unto di burro e cospargetela a vostro piacimento con marmellata. Con strisce della medesima pasta che terrete da parte, formate una griglia. Ponete in forno moderato e fate cuocere per 40 minuti circa.

TORTA MARGHERITA

250 gr. di fecola - 200 gr. di zucchero - 6 uova.

Lavorate bene i 6 tuorli con i gr. 200 di zucchero. A parte montate a neve i 6 albumi. Unite il tutto aggiungendo lentamente i gr. 250 di fecola ed il contenuto di una bustina di preparato **PANE DEGLI ANGELI.** Cuocete quindi a forno moderato per 30 minuti circa in tegame precedentemente imburrato.

PANE DI SPAGNA

150 gr. di fecola di patate - 150 gr. di farina fiore - 200 gr. di zucchero - 8 uova.

Lavorate gli 8 tuorli con i gr. 200 di zucchero per almeno 15 minuti. A parte montate a neve gli 8 albumi, uniteli al composto e lentamente aggiungete i gr. 150 di fecola di patate, i gr. 150 di farina fiore ed il contenuto di una busta di preparato **PANE DEGLI ANGELI.** Amalgamate bene il tutto e versate la pasta in uno stampo unto di burro e spolverato di farina. Cuocete a forno moderato per 30-35 minuti circa senza disturbare la cottura.

TORTA PARADISIACA

200 gr. di fecola di patate - 200 gr. di zucchero - 200 gr. di burro - 2 uova intere.

Lavorate bene le 2 uova intere con i gr. 200 di zucchero. Aggiungete i gr. 200 di fecola di patate e poi i gr. 200 di burro liquefatto. Quindi incorporate mezza bustina di preparato **PANE DEGLI ANGELI.** Mettete il tutto in tegame imburrato e cuocete a forno moderato per 30 minuti circa.

Nostre specialità:

I. Extra Lievito Vanigliato

« Pane degli Angeli »

II. Crema Caramel

III. Budino ai gusti

Cioccolato al Rhum e Crema Vaniglia

IV. Ovital (neutro ed ai gusti)

Il miglior prodotto per sostituire le uova

V. Zucchero vanigliato

Dà profumo e fine gusto a: focaccie, torte, ciambelle, biscotteria, pasticceria, budini, gelati, frutta cotta, ecc.

VI. Polveri per Acqua da tavola

Per ottenere un'ottima acqua da tavola

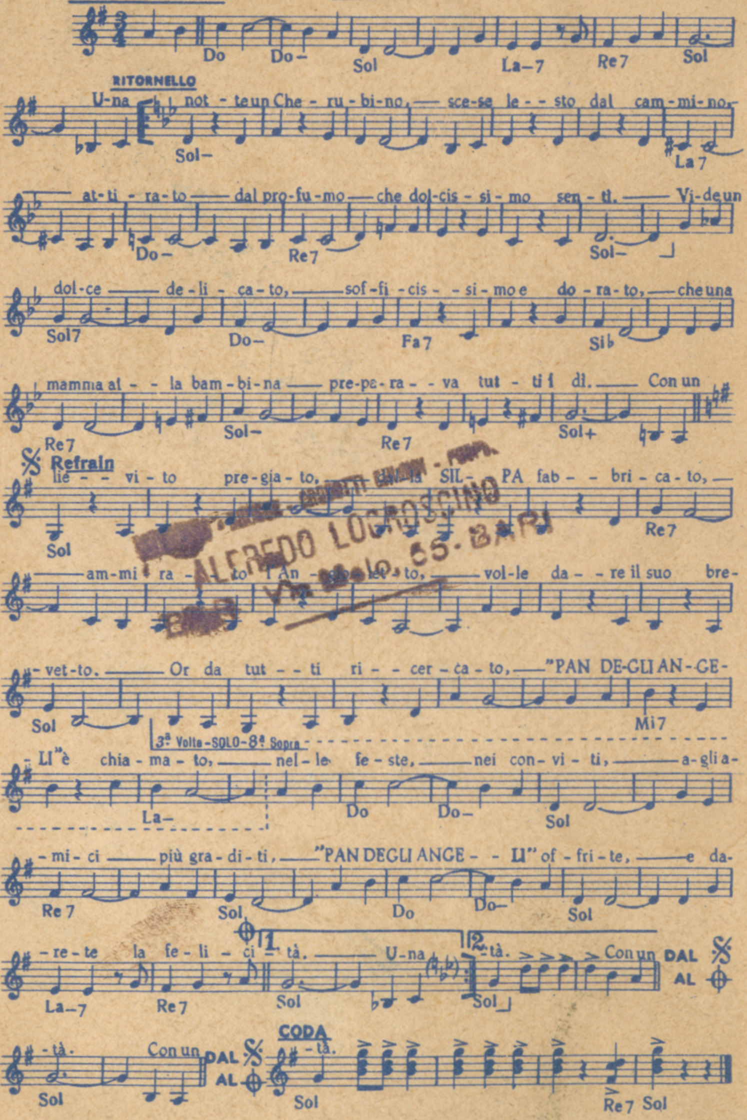
VII. Effervescente Spumador

La più sana e dissetante bibita estiva

VIII. Estrattini per Liquori

La leggenda del «PANE degli ANGELI»

Tempo di Valzer | **FISARMONICA** | A. CASSÈ



ALFREDO LOCROSCINO
Via ... 55 - BARI

salga MILANO.